

ARTESANOS DESDE 1919



# Canela, en rama



DE LA MASA A LA MESA

PASTRIES (TWO STYLES)

**EMPANADAS  
&  
EMPANADILLAS**

CANELA EN RAMA





0-4°C | 20 días

## Tuna empanada

Cód. ❄️ 503

Plancha 3kgs. aprox. Ideal para 6 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

## Carbonara empanada

Cód. ❄️ 533

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

## Blood sausage empanada

Cód. ❄️ 525

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

## Salmon empanada

Cód. ❄️ 527

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

## Goat cheese empanada

Cód. ❄️ 535

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

## Chicken barbecue empanada

Cód. ❄️ 539

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

### Ham and cheese empanada

Cód. 504

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir  
Calentar 2-3min. en microondas



0-4°C | 20 días

### Pork and brie cheese empanada

Cód. 769

Plancha 2,2kgs. aprox.

Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

### Meat empanada

Cód. 524

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

### Cod and pepper vegetable empanada

Cód. 729

Plancha 2,2kgs. aprox.

Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

### Octopus empanada

Cód. 531

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

### Spinach and cheese empanada

Cód. 532

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. 537

### Cured beef, goat cheese and fresh tomato empanada

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



0-4°C | 20 días

Cód. 526

### Pork meat and cheese empanada

Plancha 2,2kgs. aprox. Ideal para 4 porciones



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir  
Calentar 2-3min. en microondas





-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Ham and cheese

Cód. ❄️ 3649  
Cód. ❄️ 649

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

- PREPARACIÓN | Dejar atemperar y listo!
- 🕒 3-5 minutos
  - 🕒 8-10 minutos
  - 🕒 2-3 minutos



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Bacon and cheese

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

- PREPARACIÓN | Dejar atemperar y listo!
- 🕒 3-5 minutos
  - 🕒 8-10 minutos
  - 🕒 2-3 minutos

Cód. ❄️ 3653  
Cód. ❄️ 653



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Tuna

Cód. ❄️ 3646  
Cód. ❄️ 646

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

- PREPARACIÓN | Dejar atemperar y listo!
- 🕒 3-5 minutos
  - 🕒 8-10 minutos
  - 🕒 2-3 minutos



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Blood sausage

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

- PREPARACIÓN | Dejar atemperar y listo!
- 🕒 3-5 minutos
  - 🕒 8-10 minutos
  - 🕒 2-3 minutos

Cód. ❄️ 3651  
Cód. ❄️ 651



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Goat cheese

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

- PREPARACIÓN | Dejar atemperar y listo!
- 🕒 3-5 minutos
  - 🕒 8-10 minutos
  - 🕒 2-3 minutos

Cód. ❄️ 3652  
Cód. ❄️ 652



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Chicken and eggplant

Cód. ❄️ 3648  
Cód. ❄️ 648

Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

- PREPARACIÓN | Dejar atemperar y listo!
- 🕒 3-5 minutos
  - 🕒 8-10 minutos
  - 🕒 2-3 minutos



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Spicy meat (Criolla style)

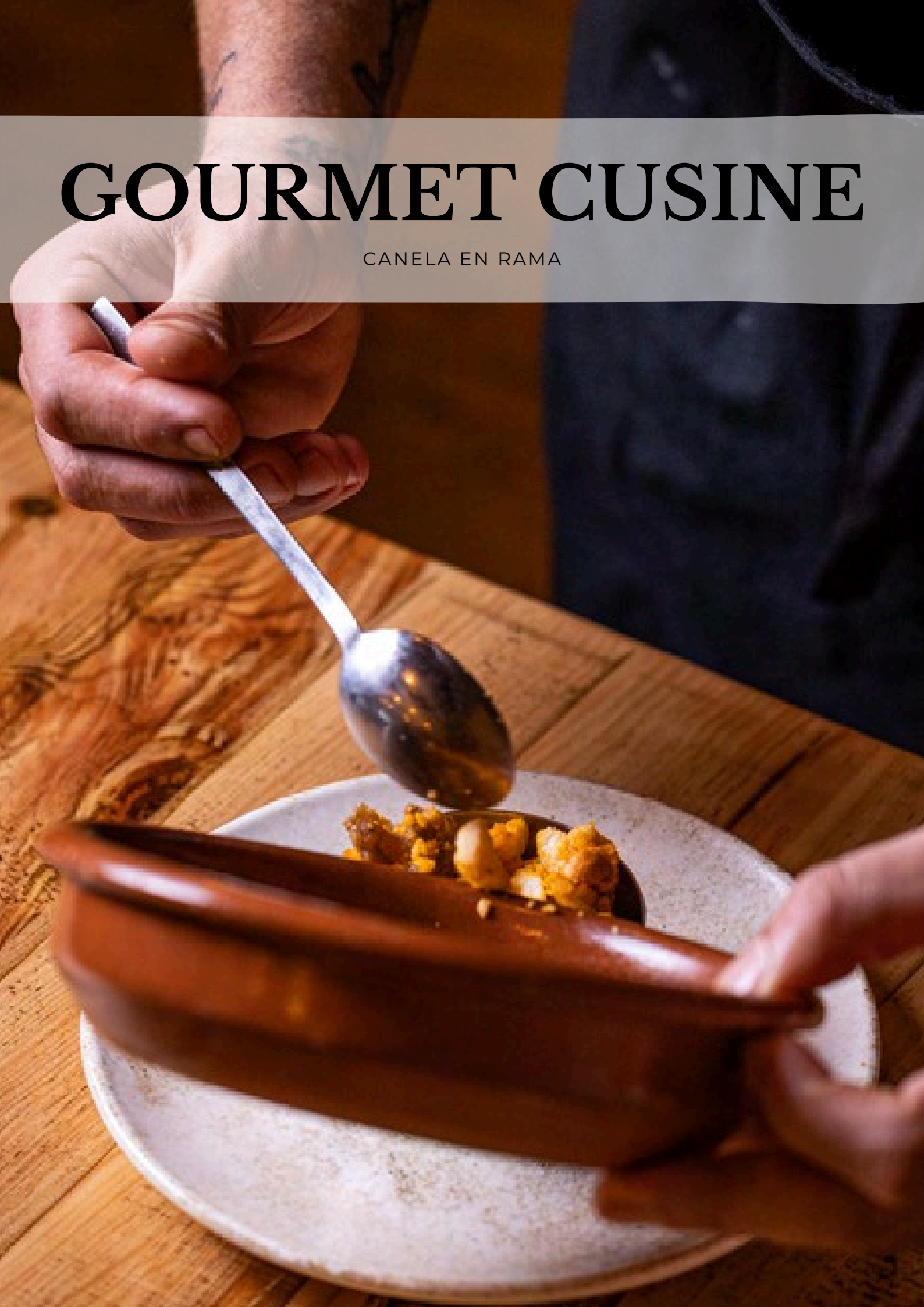
Caja con 12 unidades de 135grs. aprox.

- PREPARACIÓN | Dejar atemperar y listo!
- 🕒 3-5 minutos
  - 🕒 8-10 minutos
  - 🕒 2-3 minutos

Cód. ❄️ 3833  
Cód. ❄️ 833

# GOURMET CUISINE

CANELA EN RAMA





❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Chicken and yogurt sauce Burritos

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3676**  
Cód. ❄️ **676**



❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Pulled pork Burritos

Bandeja 1.250Kgs aprox. 12 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3680**  
Cód. ❄️ **680**



❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Chicken and guacamole sauce Burritos

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3610**  
Cód. ❄️ **610**



❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Pork and cheddar Burritos

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ **3606**  
Cód. ❄️ **606**



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Beef and mexican sauce Flautas

Cód. ❄️ 3621  
Cód. ❄️ 621

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Spinach and goat cheese Flautas

Cód. ❄️ 3753  
Cód. ❄️ 753

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Beef and mexican sauce Quesadillas

Bandeja 12 unidades

Cód. ❄️ 3845  
Cód. ❄️ 845

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



0-4°C | 20 días

## Ham and cheese Rolls

Cód. ❄️ 565

Bandeja de 18 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Blood sausage and apple Rolls

Cód. ❄️ 2554  
Cód. ❄️ 554

Bandeja de 18 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Pork cheek and sriracha sauce Tacos

Bandeja 1.100Kgs. aprox. 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. 3846  
Cód. 846



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Artichoke and "Jamón Ibérico" Tacos

Bandeja 1.100Kgs. aprox. 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. 3851  
Cód. 851



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Chicken Cones

Bandeja 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. 2772  
Cód. 772



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Chicken curry Sandballs

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir

Cód. ❄️ 3601  
Cód. ❄️ 601



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Salmon Sandballs

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir

Cód. ❄️ 3605  
Cód. ❄️ 605



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Tuna, egg and tomato Sandballs

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir

Cód. ❄️ 3603  
Cód. ❄️ 603



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Blue cheese and arugula Sandballs

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir

Cód. ❄️ 3604  
Cód. ❄️ 604



0-4°C | 20 días

## “Tortilla de Patatas” 600grs

Cód. ❄️ 612

Caja con 6 unidades

## “Tortilla de patatas” 1Kg

Cód. ❄️ 613

Caja con 4 unidades

PREPARACIÓN



Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



3 min. para tortilla jugosa.  
5 min para más cuajada.  
Todo a 800W



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Traditional migas (Bulk) “Spanish food”

Cód. ❄️ 3563  
Cód. ❄️ 563

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

## Migas (Portion)

Cód. ❄️ 4563

8 Bandejas de 200Grs.

PREPARACIÓN



2-3 minutos



2-3 min a 800 W



0-4°C | 20 días

## Tuna salad (Bulk)

Cód. ❄️ 655

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

## Tuna salad (Portion)

Cód. ❄️ 838

8 Bandejas de 250Grs.



¡Listo para servir!



❄️ -18°C | 180 días  
 ❄️ 0-4°C | 20 días

**Spanish-style  
 "Ratatouille" (Bulk)**

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

Cód. ❄️ 25711  
 Cód. ❄️ 5711

**"Ratatouille"  
 (Portion)**

8 Bandejas de 280Gr.

Cód. ❄️ 711

PREPARACIÓN

🍴 2-3 minutos

📱 2-3 min a 800 W



❄️ -18°C | 180 días  
 ❄️ 0-4°C | 20 días

**Meat cooked in  
 tomato sauce (Bulk)**

4 Bandejas de 900Gr. aprox.

Cód. ❄️ 3517  
 Cód. ❄️ 517

**"Carcamusas"  
 (Portion)**

8 Bandejas de 250Gr.

Cód. ❄️ 4517

PREPARACIÓN

🍴 2-3 minutos

📱 2-3 min a 800 W



❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Vegetable lasagna

Plancha 3kgs. aprox. Ideal para 8 porciones

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 35111

Cód. ❄️ 511



❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Meat lasagna

Plancha 3kgs. aprox. Ideal para 8 porciones

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 3509

Cód. ❄️ 509



❄️ 0-4°C | 20 días

## Stuffed eggplant with meat

Bandeja 1.800Kgs. aprox. 6 Unidades de 300grs. aprox.

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 589



❄️ 0-4°C | 20 días

## Stuffed pepper with meat

Bandeja 1.800Kgs. aprox. 9 Unidades de 200grs. aprox.

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. ❄️ 670






-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Prawn fritters

Bandeja 1Kg. aprox. 22 unidades aprox.

PREPARACIÓN

-  8-10 minutos a 160°C
-  12-15 minutos a 180°C
-  Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3667**  
Cód. ❄️ **667**






-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Cod fritters

Bandeja 1Kg aprox. 22 Unidades aprox.

PREPARACIÓN

-  8-10 minutos a 160°C
-  12-15 minutos a 180°C
-  Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3573**  
Cód. ❄️ **573**





0-4°C | 20 días

## Stuffed potato balls with meat

Bandeja 2 Kgs. aprox. 20 Unidades de 20grs.

PREPARACIÓN

-  7-8 minutos a 160°C
-  Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **540**



0-4°C | 20 días

## Stuffed potato with meat

Bandeja 15 Unidades

**GUERIBER**  
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. 736



0-4°C | 20 días

## Stuffed potato with goat cheese and caramelized onion

Bandeja 15 Unidades

**GUERIBER**  
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. 737



0-4°C | 20 días

## Stuffed potato with cod

Bandeja 15 Unidades

**GUERIBER**  
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C

Cód. 739



❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Shredded pulled pork

Bandeja 1,500Kgs. aprox.



Producto neutro  
Especial para elaborar o ensaladas, a falta de dar el toque personal del chef

Cód. ❄️ **3755**  
Cód. ❄️ **755**



❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Shredded roast chicken

Bandeja 1.500Kgs. aprox.



Producto neutro  
Especial para elaborar o ensaladas, a falta de dar el toque personal del chef

Cód. ❄️ **3754**  
Cód. ❄️ **754**



❄️ -18°C | 180 días  
❄️ 0-4°C | 20 días

## Shredded roast pork cheek

Bandeja 1.500Kgs. aprox.



Producto neutro  
Especial para elaborar o ensaladas, a falta de dar el toque personal del chef

Cód. ❄️ **3566**  
Cód. ❄️ **55667**



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Chicken and yogurt sauce Bao

Cód. ❄️ 35666  
Cód. ❄️ 5666

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN

- 7-8 minutos a 160°C
- 1 minuto a 800W



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Pork cheek Bao

Cód. ❄️ 35667  
Cód. ❄️ 5667

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN

- 7-8 minutos a 160°C
- 1 minuto a 800W



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Pulled pork Bao

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN

- 7-8 minutos a 160°C
- 1 minuto a 800W

Cód. ❄️ 35664  
Cód. ❄️ 5664



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Chicken & vegetable Gyozas

Cód. ❄️ 3685  
Cód. ❄️ 685

Bandeja 60 unidades

PREPARACIÓN

- Salteadas durante 2 min.
- 5-6 minutos a 160°C
- 2 minutos a 180°C tapadas y pulverizadas con agua



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días

## Prawn & seafood Gyozas

Cód. ❄️ 3686  
Cód. ❄️ 686

Bandeja 60 unidades

PREPARACIÓN

- Salteadas durante 2 min.
- 5-6 minutos a 160°C
- 2 minutos a 180°C tapadas y pulverizadas con agua



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días


## Chicken bacon breaded

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

**GUERIBER**  
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN

 7-8 minutos a 160°C

 Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3683**

Cód. ❄️ **683**



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días


## Chicken carbonara breaded

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

**GUERIBER**  
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN

 7-8 minutos a 160°C

 Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3684**

Cód. ❄️ **684**



-18°C | 180 días  
0-4°C | 20 días


## Chicken cheese rings breaded

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

**GUERIBER**  
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN

 7-8 minutos a 160°C

 Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.

Cód. ❄️ **3682**

Cód. ❄️ **682**

# CAKES & SWEET BITES

CANELA EN RAMA





## Creamy cheesecake

Tarta de 1.600kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **3609** ❄️ -18°C | 180 días

Cód. **609** ❄️ 0-4°C | 20 días



## Creamy raspberry cheesecake

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **643** ❄️ 0-4°C | 20 días



## Creamy chocolate cheesecake

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **645** ❄️ 0-4°C | 20 días



## Extra-creamy cheesecake

Tarta de 1.600kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **707** ❄️ -18°C | 180 días



## Creamy Biscoff cheesecake

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **3831** ❄️ -18°C | 180 días

Cód. **831** ❄️ 0-4°C | 20 días



## Mini Creamy cheesecake

Tarta de 0.600kgs. aprox. 4-5 Raciones

Cód. **5609** ❄️ -18°C | 180 días



## Creamy nougat cheesecake

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **3848** ❄️ -18°C | 180 días

Cód. **848** ❄️ 0-4°C | 20 días



## Creamy pistachio cheesecake

Tarta de 1.800kgs. aprox. 14 Raciones

Cód. **3836** ❄️ -18°C | 180 días

Cód. **836** ❄️ 0-4°C | 20 días



## Carrot cake

Tarta de 1.250kgs. aprox. 14-16 Raciones



Cód. **512**

Cód. **3512**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



## Orange and chocolate chips cake

Tarta de 1.250kgs. aprox. 14-16 Raciones



Cód. **513**

Cód. **3513**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



## Apple pie

Tarta de 1.750kgs. aprox. 12 Raciones



Cód. **668**

Cód. **3668**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



## Sponge chocolate layer cake

Tarta de 1.250kgs. aprox. 14 Raciones (porcionada)



Cód. **839**

Cód. **3839**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



## Sponge three milk cake

Tarta de 1.250kgs. aprox. 20 Raciones (porcionada)



Cód. **773**

❄️ -18°C | 180 días



## Caramelized milk brioche toast "Caramelized torrija"

Tarta de 1.800kgs. aprox. 20 Raciones (porcionada)



Cód. **840**

❄️ -18°C | 180 días

“El sabor más clásico  
de nuestra cocina:  
torrija tradicional”



## Milk brioche toast "Traditional torrija"

Bandeja de 1.250kgs. aprox. 6 Unidades

Cód. 519

❄️ 0-4°C | 20 días

Cód. 2519

❄️ -18°C | 180 días



## Creamy brownie with walnuts

Tarta de 1.750kg. aprox. 14-16 Raciones



Cód. **436**

Cód. **2436**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



## Sponge beer cake with cocoa and cream cheese

Tarta de 1.750kg. aprox. 14-16 Raciones



Cód. **3681**

❄️ -18°C | 180 días



## Green cake with cream cheese frosting

Tarta de 1.750kgs. aprox. 14-16 Raciones

Cód. **602**

Cód. **3602**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



## Green cake with cocoa biscuit

Tarta de 1.750kgs. aprox. 14-16 Raciones

Cód. **622**

Cód. **3622**

❄️ 0-4°C | 20 días

❄️ -18°C | 180 días



## Toledo marzipan cake

Tarta de 1kg. aprox. 10-12 Raciones



Cód. **631**

❄️ 0-4°C | 20 días

Cód. **3631**

❄️ -18°C | 180 días



## Pistachio cake

Tarta de 1kg. aprox. 10-12 Raciones



Cód. **699**

❄️ 0-4°C | 20 días

Cód. **2699**

❄️ -18°C | 180 días



## Tiramisu

Tarta de 1.750kgs. aprox. 10-12 Raciones



Cód. **3835**

❄️ -18°C | 180 días



## Chocolate pastries (Palmeras)

**Bulk**

Bandeja de 2Kgs. aprox.

Cód. **555**

❄️ 0-4°C | 20 días

Cód. **3555**

❄️ -18°C | 180 días



**Box** 6 unidades  
Caja de 12 estuches

Cód. **4555**

❄️ 0-4°C | 20 días

## Mini almond sponge cakes (Marquesinas)



Estuche con 10 unidades  
Caja 10 estuches



Cód. **4633**

❄️ 0-4°C | 20 días

## Mini sugar-coated cakes (Mantecados "Angelitos")



Estuche con 18 unidades  
Caja 10 estuches



Cód. **550**

❄️ 0-4°C | 20 días

## Chocolate sweet bites (Caprichitos)



Estuche con 6 unidades  
Caja 10 estuches



Cód. **4673**

❄️ 0-4°C | 20 días



LLEGAMOS DONDE ESTÉS





Somos familia,

Somos tradición y cocina artesana.

